

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ИРКУТСКОЙ ОБЛАСТИ
«ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ УЧИЛИЩЕ № 58 Р.П. ЮРТЫ»
(ГБПОУ ПУ № 58 р.п. Юрты)

Рассмотрено и одобрено МО
социально-экономического профиля
Протокол № 1
«28» августа 2020 г.
 Л.Л. Баженова

Согласовано:
Заместитель директора по УПР
 О. В. Савицкая

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
ПО УЧЕБНОЙ ПРАКТИКЕ

<i>профессия</i> <i>ОВЗ</i>	16675 Повар
<i>профиль</i>	Социально-экономический
<i>цикл дисциплины</i>	Профессиональный

Автор-разработчик: Баженова Л. Л. ГБПОУ ПУ № 58 р.п. Юрты
(ФИО преподавателя)

р.п. Юрты, 2020г.

Фонд оценочных средств разработан на основе рабочей программы учебной практики по профессии 16675 Повар.

СОДЕРЖАНИЕ

1.	Паспорт фонда оценочных средств	4
1.1	Область применения	4
1.2	Результаты освоения учебной практики, подлежащие промежуточной аттестации	4
1.3	Контроль и оценка освоения программы учебной практики	4
1.4	Критерии оценки	5
	Приложение 1	7

1 Паспорт фонда оценочных средств

Рабочая программа учебной практики по профессии 16675 Повар является частью основной профессиональной образовательной программы, разработанной в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом (ФГОС) по профессии Повар, в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД).

1.2. Цели и задачи учебной практики:

Цель освоения программы учебной практики:

- закрепление теоретических знаний, полученных при изучении базовых дисциплин;
- приобретение обучающимся практических навыков и компетенций в сфере профессиональной деятельности;
- ознакомление с содержанием основных работ, выполняемых на предприятии по месту прохождения практики;
- приобретение практических навыков в будущей профессиональной деятельности.

Задачи учебной практики:

- формирование умений выполнять весь комплекс работ по приготовлению различных блюд с учетом потребностей различных категорий потребителей;
- воспитание высокой культуры, трудолюбия, аккуратности при выполнении операций технологического процесса;
- развитие интереса в области пищевой промышленности; способностей анализировать и сравнивать производственные ситуации; быстроты мышления и принятия решений.

<i>Результаты обучения и прохождения производственной практики на рабочих местах</i>	
Обучающийся должен знать	Обучающийся должен уметь
Виды кухонного оборудования, приспособлений, инвентаря, посуды, инструментов; виды, свойства, кулинарное использование овощей, грибов, круп, макаронных и бобовых изделий, муки, рыбы, яиц, творога, мяса, дичи, субпродуктов; виды первичной механической обработки сырья (калибровка, сортировка, мытье, чистка); формы нарезки овощей; способы разделки рыбы; виды полуфабрикатов из мяса и дичи; ассортимент полуфабрикатов из котлетной массы (овощной, рыбной, мясной); виды тепловой обработки (варка, жарка,	Пользоваться кухонным оборудованием, приспособлениями, инвентарем, инструментами, посудой; сортировать овощи; чистить и удалять загрязнения с овощей; мыть овощи; нарезать овощи соответствующим образом; варить картофель и другие овощи, бобовые, макаронные изделия, крупы, яйца, каши; размораживать мясо, рыбу; потрошить рыбу, птицу, дичь; обрабатывать субпродукты; готовить натуральные полуфабрикаты; формовать, панировать полуфабрикаты из котлетной массы; жарить различными способами картофель, овощи, рыбу, мясо, натуральные полуфабрикаты, изделия из котлетной

<p>бланширование, припускание, пассерование, тушение, запекание); название блюд; виды мучных блюд и кулинарных изделий виды начинок, фарша; название продуктов, используемых для приготовления тех или иных блюд; рецептуру, технологию приготовления, требования к качеству блюд; правила оформления и раздачи блюд; критерии и методы определения качества продуктов; признаки доброкачественности, способы органолептической оценки качества продуктов; способы, сроки и условия хранения продуктов, блюд и кулинарных изделий; порядок пользования Сборником рецептов блюд и кулинарных изделий; правила дезинфекции помещений, оборудования, приспособлений, инструментов, посуды; правила личной гигиены</p>	<p>массы, блинчики, блины, оладьи; запекать крупяные и овощные изделия; процеживать, протирать, замешивать, измельчать, формовать, начинять изделия; подготавливать сырье для изготовления теста; приготавливать различные вида теста, формовать пирожки, пончики, булочки; жарить и выпекать мучные изделия; приготавливать бутерброды; приготавливать холодные закуски; приготавливать супы; приготавливать соусы; приготавливать кулинарные блюда из овощей, грибов, рыбы, мяса, птицы, субпродуктов; приготавливать гарниры из овощей, круп, макаронных изделий; приготавливать салаты и заправки к ним; приготавливать блюда из концентратов; производить несложные расчеты по расходу сырья, выхода полуфабрикатов и готовых изделий; порционировать, оформлять, раздавать блюда массового спроса; подавать блюда к столу</p>
---	---

Приложение 1

ТЕСТОВОЕ ЗАДАНИЕ
Вариант 1

1. Обведи кружочком правильные ответы:

К горячим напиткам относятся:

- а) бульон;
- б) кефир;

в) шоколад.

2. Обведи кружочком правильные ответы:

К холодным напиткам относятся:

а) морс;

б) бульон;

в) кока – кола.

3. Обведи кружочком правильные ответы:

К горячим напиткам относятся:

а) квас;

б) кисель;

в) какао.

4. Обведи кружочком правильные ответы:

При нарезке лука можно использовать следующие формы:

а) кольца;

б) кубики;

в) крошка;

г) полукольца.

5. Обведи кружочком правильные ответы:

Наибольшая потеря витамина С происходит во время варки картофеля при погружении:

а) в горячую воду;

б) в холодную воду.

6. Обведи кружочком правильные ответы:

Наибольшее количество витаминов содержится:

а) в овощах;

б) в колбасе;

в) фруктах.

7. Обведи кружочком правильные ответы:

Закончи фразу:

Основной продукт для приготовления бутербродов - ...

а) хлеб;

б) сыр;

в) масло сливочное;

г) колбаса;

д) шоколад.

8. Обведи кружочком правильные ответы:

Закончи фразу:

Основной продукт для приготовления каши - ...

а) соль;

б) крупа;

в) масло сливочное;

г) вода;

д) мороженое.

9. Обведи кружочком правильные ответы:

Закончи фразу:

Основной продукт для приготовления супа - ...

а) хлеб;

б) мясо, фарш;

в) картофель, морковь, лук;

г) колбаса;

д) пирожное.

10. Обведи кружочком правильные ответы:

Закончи фразу:

Основной продукт для приготовления яичницы - ...

- а) батон;
- б) яйцо;
- в) картофель, морковь, лук;
- г) мясо;
- д) масло сливочное.

ТЕСТОВОЕ ЗАДАНИЕ

Вариант 2

1. Обведи кружочком правильные ответы:

Закончи фразу:

Основной продукт для приготовления котлет - ...

- а) хлеб;
- б) мясо;
- в) соль;
- г) яйцо;
- д) квас.

2. Обведи кружочком правильные ответы:

К горячим напиткам относятся:

- а) чай;
- б) кисель;
- в) кофе.

3. Обведи кружочком правильные ответы:

К холодным напиткам относятся:

- а) чай;
- б) кисель;
- в) молочный коктейль.

4. Установите соответствие (проведите стрелками)

Вид посуды:

Название посуды:

- А – кухонная; а) кастрюля;
- Б – столовая; б) тарелка;
- в) блюдце;
- г) тёрка;
- д) сахарница;
- е) сковорода.

5. Обведи кружочком правильные ответы:

К молочным продуктам относятся:

- а) йогурт;
- б) майонез;
- в) сыр;
- г) кетчуп.

6. Обведи кружочком правильные ответы:

В каком виде рыба поступает в продажу:

- а) живая;
- б) жареная;
- в) соленая;
- г) мороженая.

7. Обведи кружочком правильные ответы:

Для чего перебирают крупы:

- а) чтобы каша была вкуснее;

- б) чтобы удалить примеси;
- в) чтобы быстрее сварилась.

8. Обведи кружочком правильные ответы:

Из какой крупы приготавливают каши:

- а) из риса;
- б) из манной крупы;
- в) из овсяной крупы;
- г) из пшена.

9. Обведи кружочком правильные ответы:

Для приготовления блинов необходимы:

- а) мука и яйца;
- б) соль и сахар;
- в) газированная вода.

10. Обведи кружочком правильные ответы:

Есть надо:

- а) с закрытым ртом
- б) читая книжку
- в) не торопясь

ТЕСТОВОЕ ЗАДАНИЕ

Вариант 3

1. Обведи кружочком правильные ответы:

Мясо можно...

- а) сварить, пожарить, запечь, потушить, припустить;
- б) запечь, потушить;
- в) сварить, пожарить.

2. Обведи кружочком правильные ответы:

Рыбу можно...

- а) сварить, пожарить, запечь, потушить, припустить;
- б) запечь, потушить;
- в) сварить, пожарить.

3. Обведи кружочком правильные ответы:

После приготовления блюда необходимо:

- а) привести себя в порядок;
- б) помыть всю посуду и убрать её на место;
- в) прилечь отдохнуть.

4. Обведи кружочком правильные ответы:

При выпечке пшена противень смазывают жиром. Зачем?

- а) так принято;
- б) чтобы не пригорало;
- в) чтоб было вкусней.

5. Обведи кружочком правильные ответы:

Чтобы не выбрасывать засохший хлеб, из него можно приготовить:

- а) сухарики;
- б) торт;
- в) вафли;
- г) муку.

6. Обведи кружочком правильные ответы:

Варить овощи для салатов и винегретов следует:

- а) очищенными;
- б) неочищенными;

в) нарезанными крупными кусками;

г) нарезанными мелкими кусками.

7. Обведи кружочком правильные ответы:

Перед замешиванием теста муку:

а) сушат;

б) просеивают;

в) перебирают.

8. Обведи кружочком правильные ответы:

Из рыбного фарша можно приготовить:

а) суп;

б) омлет;

в) котлеты;

г) печенье.

9. Обведи кружочком правильные ответы:

Что необходимо для приготовления коктейлей:

а) мясорубка;

б) тостер;

в) миксер.

10. Обведи кружочком правильные ответы:

Для чего можно использовать листья укропа и петрушки?

а) украшения салата

б) кормления домашних животных

в) супа

ТЕСТОВОЕ ЗАДАНИЕ

Вариант 4

1. Обведи кружочком правильные ответы:

Салат из свежих овощей украшают:

а) зеленью;

б) майонезом;

в) искусственными цветами;

2. Обведи кружочком правильные ответы:

Из яиц можно приготовить:

а) яичницу;

б) омлет;

в) тесто;

г) пельмени.

3. Обведи кружочком правильные ответы:

Макароны при варке засыпают в кастрюлю :

а) с холодной водой;

б) с теплой водой;

в) с горячей водой;

г) с кипящей водой.

4. Обведи кружочком правильные ответы:

Молочными продуктами являются:

а) молоко;

б) квас;

в) пепси – кола;

г) чай.

5. Обведи кружочком правильные ответы:

Из молока можно приготовить:

а) молочный коктейль;

- б) котлеты;
- в) мороженое;
- г) пельмени.

6. Обведи кружочком правильные ответы:

Из картофеля можно приготовить:

- а) картофельное пюре;
- б) картофельные котлеты;
- в) мороженое;
- г) вареники с картофелем.

7. Обведи кружочком правильные ответы:

Из творога можно приготовить:

- а) сырники;
- б) запеканку;
- в) мороженое;
- г) вареники с творогом.

8. Обведи кружочком правильные ответы:

Из овощей можно приготовить:

- а) салат;
- б) запеканку;
- в) торт;
- г) суп.

9. Обведи кружочком правильные ответы:

Из фруктов можно приготовить:

- а) салат;
- б) пюре;
- в) чай;
- г) компот.

10. Обведи кружочком правильные ответы:

Из рыбы можно приготовить:

- а) суп;
- б) котлеты;
- в) омлет;
- г) пельмени рыбные.

Эталоны ответов:

1 вариант

№ вопроса	Вариант ответа
1.	В;
2.	А; В;
3.	В;
4.	А; Б; В; Г;
5.	Б;
6.	А; В;
7.	А; Б; В; Г;
8.	А; Б; В; Г;

9.	Б; В;
10.	Б; Д;

КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ

Каждый правильный ответ – 1 балл

<i>Количество баллов</i>	<i>Оценка</i>
10 – 9	5 (отлично)
7 – 6	4 (хорошо)
5 – 4	3 (удовлетворительно)
3 и менее	2 (неудовлетворительно)

2 вариант

<i>№ вопроса</i>	<i>Вариант ответа</i>
1.	А; Б; В; Г;
2.	А; В;
3.	Б; В;
4.	А – А; Г; Е; Б – Б; В; Д;
5.	А;
6.	А; Г;
7.	Б;
8.	А; Б; В;
9.	А; Б;
10.	А; В;

КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ

Каждый правильный ответ – 1 балл

<i>Количество баллов</i>	<i>Оценка</i>
10 – 9	5 (отлично)
7 – 6	4 (хорошо)
5 – 4	3 (удовлетворительно)

<i>3 и менее</i>	<i>2 (неудовлетворительно)</i>
------------------	--------------------------------

3 вариант

№ вопроса	Вариант ответа
1.	А;
2.	А;
3.	Б;
4.	Б;
5.	А;
6.	Б;
7.	Б;
8.	А; Б;
9.	В;
10.	А; В;

КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ

Каждый правильный ответ – 1 балл

Количество баллов	Оценка
<i>10 – 9</i>	<i>5 (отлично)</i>
<i>7 – 6</i>	<i>4 (хорошо)</i>
<i>5 – 4</i>	<i>3 (удовлетворительно)</i>
<i>3 и менее</i>	<i>2 (неудовлетворительно)</i>

4 вариант

№ вопроса	Вариант ответа
1.	А;
2.	А; Б;
3.	Г;
4.	А;
5.	А; В;
6.	А; Б; Г;
7.	А; Б; Г;
8.	А; Б; Г;

9.	А; Б; Г;
10.	А; Б; Г;

КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ

Каждый правильный ответ – 1 балл

<i>Количество баллов</i>	<i>Оценка</i>
<i>10 – 9</i>	<i>5 (отлично)</i>
<i>7 – 6</i>	<i>4 (хорошо)</i>
<i>5 – 4</i>	<i>3 (удовлетворительно)</i>
<i>3 и менее</i>	<i>2 (неудовлетворительно)</i>